

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 17788

2 juli

2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, bekendmaking wijziging productdossier BGA Cornish Pasty

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 199 van 16 juni 2015 van de Europese Unie bekend.

Bekendmaking van een aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

(2015/C 199/06)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie van 18 december 2013([1]).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN MINIMALE WIJZIGING

Aanvraag tot goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (2)

„CORNISH PASTY”

EU-nummer: UK-PGI-0105-01256 – 12. 8.2014

BOB () BGA (X) GTS ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Naam:	Cornish Pasty Association
Adres:	Coombe Lane Bissoe Truro TR4 8RE UNITED KINGDOM
Tel.	+44 1872865101
E-mail:	info@cornishpastyassociation.co.uk

Verklaring van het rechtmatige belang van de aanvragende groepering:

De Cornish Pasty Association (hierna „de Associatie” genoemd) is de enige organisatie die de collectieve belangen verdedigt van de producenten van echte Cornish Pasty, een product dat op 11 augustus 2011 de status van BGA kreeg. De Associatie is de aanvrager die in het BGA-productdossier wordt vermeld. Alle producenten van echte Cornish Pasty worden actief aangemoedigd om lid te worden. De Associatie telt momenteel 24 betalende leden. Samen vertegenwoordigen zij ongeveer 50% van de geïdentificeerde producenten en produceren zij meer dan 90% van alle pasteien die in Cornwall worden geproduceerd. Het doel van de Associatie staat beschreven in haar statuten en luidt als volgt:
- a) één enkel gerespecteerd aanspreekpunt vormen dat de producenten en detailhandelaren van echte Cornish Pasty vertegenwoordigt en ondersteunt;
- b) het standpunt van de sector bepalen en uitdragen en waar nodig optreden als woordvoerder van de leden;
- c) verdere strategieën voor de bescherming en het beheer van de status van beschermde geografische aanduiding (BGA) ontwikkelen en ten uitvoer leggen, met inbegrip van procedures ter regulering van de BGA-regeling, de afzetbevordering van echte Cornish Pasties en het organiseren van eventuele andere acties die de Associatie moet ondernemen om haar doelen na te streven;
- d) nauw samenwerken met werkgroepen, bedrijven en andere organisaties in het belang van de leden.

Sinds de toekenning van de BGA zijn een aantal kleine problemen opgedoken met het audit- en



nalevingsproces omdat sommige producenten pasteien maken volgens recepten en methoden die heel licht verschillen van het productdossier, zonder dat de authenticiteit van het product wezenlijk wordt aangetast. De Associatie is van mening dat deze kleine variaties er niet toe mogen leiden dat deze producten niet voldoen aan de verordening.

De voorgestelde wijzigingen zijn wijzigingen die:
a) geen betrekking hebben op de wezenlijke kenmerken van het product;
b) geen verandering brengen in het verband bedoeld in artikel 7, lid 1, onder f), i) of ii);
c) geen verandering meebrengen van de naam of van enig deel van de naam van het product;
d) niet van invloed zijn op het afgebakende geografische gebied, of
e) geen uitbreiding betekenen van beperkingen op de handel in het product of de grondstoffen ervan.

De voorgestelde wijzigingen zijn derhalve bedoeld om de volgende belangen van de producentengroepering te kunnen verwezenlijken:
1. moderne productiemethoden voor Cornish Pasty opnemen in het toepassingsgebied van het productdossier;
2. alle producenten van echte Cornish Pasty in staat stellen om hun producten legaal op de markt te brengen met de naam en het logo van de BGA.

Een duidelijk, ondubbelzinnig productdossier samenstellen zodat de naleving van de vereisten op een efficiënte en empirisch onderbouwde manier kan worden gecontroleerd en geëvalueerd.

2. Lidstaat of derde land

Verenigd Koninkrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft (hebben)

☒ Beschrijving van het product
☒ Bewijs van oorsprong
☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
☐ Verband
☒ Etikettering
☒ Overige (nader aan te geven)

4. Aard van de wijziging(en)

☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor een wijziging van het bekendgemaakte enig document is vereist.
☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd en waarvoor geen enig document (of geen gelijkwaardig document) is bekendgemaakt.
☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde GTS die overeenkomstig artikel 53, lid 2, vierde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 als minimaal wordt beschouwd.

5. Wijziging(en)

Wijziging 1:

Beschrijving van het product

Deze wijziging verduidelijkt welke glazuurlagen op de Cornish Pasty kunnen worden aangebracht alvorens de pastei wordt gebakken.

Reden van de wijziging:

De bewoording in het huidige productdossier is dubbelzinnig. In het oorspronkelijke productdossier was het gebruik van componenten van eieren en melk, glazuur van het huis op basis van eieren en melk, evenals eieren en melk toegestaan aangezien die vaak worden gebruikt, maar het is gebleken dat dit niet duidelijk gedefinieerd was.

Bewoording in het huidige productdossier:



„De pastei kan van kruimeldeeg of van (snel)bladerdeeg zijn bereid, afhankelijk van het recept van de bakker. Nadat de pastei is gevuld, kan ze met het oog op identificatie worden gemarkeerd – bijvoorbeeld door in het deeg met een mes een opening te maken of door in het deeg strepen of een ander patroon aan te brengen – en kan het deeg worden geglazuurd met melk, met ei of met beide, waardoor het dan in de oven goud kleurt. Het deegomhulsel van de pastei is hartig en stevig genoeg om zijn vorm tijdens het bakken en afkoelen en bij de verdere behandeling te behouden; het mag niet splijten of barsten.”

Komt als volgt te luiden:

„De pastei kan van kruimeldeeg of van (snel)bladerdeeg zijn bereid, afhankelijk van het recept van de bakker. Nadat de pastei is gevuld, kan ze met het oog op identificatie worden gemarkeerd – bijvoorbeeld door in het deeg met een mes een opening te maken of door in het deeg strepen of een ander patroon aan te brengen – en kan het deeg worden geglazuurd met een glazuur op basis van componenten van melk of ei of beide, waardoor het dan in de oven goud kleurt. Het deegomhulsel van de pastei is hartig en stevig genoeg om zijn vorm tijdens het bakken en afkoelen en bij de verdere behandeling te behouden; het mag niet splijten of barsten.”

Wijziging 2:

Beschrijving van het product

Beoogt het gebruik toe te staan van heel kleine hoeveelheden optionele ingrediënten in de pasteivulling, hetzij om meer sappigheid te verkrijgen, hetzij als technische hulpstof, maar zonder het algemene smaakprofiel van de Cornish Pasty-vulling te veranderen. Beoogt ook de bewoording te verduidelijken met betrekking tot het sluiten van de deegflap.

Redenen van de wijziging:

Hoewel het smaakprofiel van de echte Cornish Pasty, dat tot stand komt door de hoofdingrediënten, een hoge mate van bescherming moet genieten, is gebleken dat heel kleine variaties aanwezig zijn die in veel gevallen van generatie op generatie werden doorgegeven. Die variaties creëren subtiele verschillen in de afgewerkte producten waarop de bakkers trots zijn. Dit maakt deel uit van de traditie. In geen geval is deze wijzigingsaanvraag bedoeld om het gebruik van andere hoofdingrediënten toe te staan dan die welke in het productdossier zijn vermeld, noch om het gebruik toe te staan van extra ingrediënten die het algemene smaakprofiel van de pastei zouden wijzigen.

Moderne productiemethoden leiden er ook toe dat sommige bakkers technische hulpstoffen gebruiken die geen invloed hebben op het algemene smaakprofiel van het product, bijvoorbeeld maïzena, om het doseren van de vulling te ondersteunen. Hoewel de hoeveelheden heel klein zijn, was hierin in het oorspronkelijke productdossier niet voorzien.

De herziene bewoording behoudt expliciet de vermelding dat de vulling van Cornish Pasty geen kunstmatige additieven mag bevatten.

Traditionele methoden om ribbels aan te brengen zorgen voor variaties in het uitzicht van het afgewerkte product. Zo worden de ribbels soms aangebracht in een hoek van 45 graden en soms in een platte „D”-vorm. Cornish Pasties krijgen een „D”-vorm zodra de vulling is ingebracht, maar het aanbrengen van de ribbels kan leiden tot een afgewerkt product dat geen exacte „D”-vorm heeft. Dit is niet hetzelfde als het samenknijpen van de randen over de bovenkant van de pastei, hetgeen niet de kenmerkende werkwijze is die wordt geassocieerd met Cornish Pasties en buiten het toepassingsgebied van het productdossier moet blijven.

Bewoording in het huidige productdossier:

„De vulling van Cornish Pasties bestaat uit de volgende ingrediënten:
– in plakjes of in dobbelsteentjes gesneden aardappelen,
– koolraap,
– ui,
– (de pastei moet minstens 25% groenten bevatten),
– in dobbelsteentjes gesneden of gehakt rundvlees (de pastei moet minstens 12,5% vlees bevatten),
– kruiden naar smaak, hoofdzakelijk zout en peper.

Er mogen voor de vulling geen andere vleessoorten of groenten – bijvoorbeeld wortelen – of kunstmatige additieven worden gebruikt en alle ingrediënten van de vulling moeten op het ogenblik dat de deegflap wordt gesloten, rauw zijn.



Noot: Van oudsher wordt „swede” (brassica napobrassica – koolraap) in Cornwall „turnip” (brassica rapa – knolraap) genoemd; beide termen worden dus met elkaar verwisseld maar het eigenlijke ingrediënt is „swede” (koolraap). De Cornish Pasty wordt gevouwen in de vorm van een letter „D” en aan één zijde – nooit de bovenzijde – worden in de rand, met de hand of met de machine, ribbels aangebracht.

De hele pastei wordt langzaam gebakken zodat de smaken van de rauwe ingrediënten waarmee ze werd gevuld, ten volle tot hun recht kunnen komen. Een ander karakteristiek kenmerk van de Cornish Pasty is dat, hoewel de verschillende ingrediënten in de pastei zichtbaar zijn en ook kunnen worden geproefd (smaak) en waargenomen (textuur), de smaken van het rauwe rundvlees en de rauwe groenten zich mengen en zich ontwikkelen tot één evenwichtige, natuurlijke, hartige smaak die de hele pastei doordringt. De smaak van de pastei is ook licht pittig.

Cornish Pasties mogen geen artificiële kleuren, smaken of bewaarmiddelen bevatten. Ze worden verkocht in verschillende grootten en met een verschillend gewicht en de verkooppunten omvatten zowel slagers- als bakkerszaken, supermarkten, delicatessenwinkels en voedingswinkels.”

Komt als volgt te luiden:

„De vulling van Cornish Pasties bestaat uit de volgende verplichte ingrediënten:
- in plakjes of in dobbelsteentjes gesneden aardappelen,
- koolraap,
- ui,
- (de volledige pastei moet minstens 25% groenten bevatten),
- in dobbelsteentjes gesneden of gehakt rundvlees (de volledige pastei moet minstens 12,5% vlees bevatten),
- kruiden naar smaak, hoofdzakelijk zout en peper.

De opgesomde verplichte ingrediënten van de vulling moeten op het ogenblik dat de deegflap wordt gesloten, rauw zijn.

Er mogen voor de vulling geen andere vleessoorten dan rundvlees en geen andere groenten dan de groenten opgesomd bij de verplichte ingrediënten worden gebruikt. Kleine hoeveelheden andere optionele, extra ingrediënten zijn wel toegelaten om sappigheid en smaak toe te voegen aan de pastei of als technische hulpstof. Ze mogen het algemene smaakprofiel dat door de verplichte ingrediënten tot stand komt, niet wijzigen. Het gecombineerde volume van de technische hulpstoffen en andere extra ingrediënten mag in totaal niet meer dan 5% van het gewicht van de vulling bedragen in de rauwe pastei.

Er mogen geen kunstmatige additieven aanwezig zijn in de vulling van de gebakken pastei.

Noot: Van oudsher wordt „swede” (brassica napobrassica – koolraap) in Cornwall „turnip” (brassica rapa – knolraap) genoemd; beide termen worden dus met elkaar verwisseld maar het eigenlijke ingrediënt is „swede” (koolraap).

De Cornish Pasty wordt gevouwen in de vorm van een letter „D” en in de rand worden, met de hand of met de machine, ribbels aangebracht. Het aanbrengen van de ribbels is een traditioneel proces waarmee de randen van een Cornish Pasty worden gesloten. De resulterende geribbelde rand bevindt zich aan één zijde van de pastei en is kenmerkend en verschillend van een eenvoudig samengeknepen sluiting over de bovenkant van de pastei.

De hele pastei wordt langzaam gebakken zodat de smaken van de rauwe ingrediënten waarmee ze werd gevuld, ten volle tot hun recht kunnen komen. Een ander karakteristiek kenmerk van de Cornish Pasty is dat, hoewel de verschillende ingrediënten in de pastei zichtbaar zijn en ook kunnen worden geproefd (smaak) en waargenomen (textuur), de smaken van het bereiden van het rauwe rundvlees en de rauwe groenten zich mengen en zich ontwikkelen tot één evenwichtige, natuurlijke, hartige smaak die de hele pastei doordringt. De smaak van de pastei is ook licht pittig.

De Cornish Pasty wordt verkocht in verschillende grootten en met een verschillend gewicht en de verkooppunten omvatten zowel slagers- als bakkerszaken, supermarkten, delicatessenwinkels en voedingswinkels.”

Wijziging 3:

Bewijs van de oorsprong



Om de methoden voor traceerbaarheid te verduidelijken.

Reden van de wijziging:

De wijziging lost dubbelzinnigheid op en creëert één enkele methode waarmee de herkomst van het product kan worden getraceerd voor alle grootten en soorten producenten. Het in de bestaande bewoording vermelde keurmerk is bijvoorbeeld alleen van toepassing op producenten van verpakte producten.

Bewoording in het huidige productdossier:

„Het bewijs dat het product wordt vervaardigd in het omschreven gebied, kan worden geleverd door te verwijzen naar door de producenten bijgehouden gegevens en door een systeem dat de traceerbaarheid garandeert. De erkende inspectiedienst verricht jaarlijkse controles bij iedere producent om te waarborgen dat het productdossier exact wordt gevolgd.

De inspectiedienst verleent ieder lid een eigen certificaatnummer dat zichtbaar moet worden aangebracht op de verpakking en op alle in de verkooppunten van Cornish Pasties gebruikte materialen. Dankzij dit unieke certificaatnummer kan iedere verkochte pastei rechtstreeks tot bij de producent worden getraceerd. De kleinere producenten verkopen sommige van de door hen vervaardigde producten via hun eigen kleinhandels terwijl de grotere producenten gebruikmaken van de belangrijke distributiekanalen.

Het Food Standards Agency verleent de producenten een keurmerk en dit keurmerk gecombineerd met een datumcode maakt het mogelijk het product volledig na te sporen vanaf het verkooppunt, via de geproduceerde partij, tot bij de erkende leveranciers van elk van de ingrediënten.

De Cornish Pasty Association houdt toezicht op het gebruik van haar eigen waarmerk door elk van haar leden. Ook dit waarmerk wordt aangebracht op elke verpakking en op alle in de verkooppunten gebruikte materialen.”

Komt als volgt te luiden:

„Het bewijs dat het product wordt vervaardigd in het omschreven gebied, kan worden geleverd door te verwijzen naar door de producenten bijgehouden gegevens en door een systeem dat de traceerbaarheid garandeert.

De Cornish Pasty Association verleent iedere producent een eigen certificaatnummer dat zichtbaar moet worden aangebracht op de verpakking en op in de verkooppunten gebruikte materialen. Dankzij dit unieke certificaatnummer kan iedere verkochte pastei rechtstreeks tot bij de producent worden getraceerd. De Cornish Pasty Association houdt een register met certificaatnummers bij via communicatie met de erkende inspectiediensten.

De Cornish Pasty Association houdt toezicht op het gebruik van haar eigen waarmerk door elk van haar leden.”

Wijziging 4:

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

Toevoeging van de woorden „fijn te hakken” om de ingrediënten van de vulling te verduidelijken en om een meer beknopte beschrijving te geven van de productiemethode.

Reden van de wijzigingen:

De wijzigingen zijn een nauwkeurigere weerspiegeling van de andere delen van het productdossier en verwijderen onnodige herhaling.

Huidige tekst:

„Speciaal geselecteerde stukken rundvlees en aardappelen, uien en koolraap/knolraap worden voorbereid door ze in grove stukken te snijden. De pastei wordt gemaakt en in de gewenste vorm gerold.

De rauwe ingrediënten van de vulling worden licht gekruid met zout en peper en op het pasteideeg gelegd. De pastei wordt gevouwen en er worden ribbels aangebracht om een D-vorm te maken. De



pastei wordt vervolgens geglazuurd en langzaam gebakken zodat de smaken van de rauwe ingrediënten vrijkomen. De baktijden hangen af van de grootte van het product en die is variabel.

De pasteien worden door uiteenlopende kleinhandelaren verkocht gaande van grote supermarkten tot de eigen winkel van de producent.”

Komt als volgt te luiden:

„Speciaal geselecteerde stukken rundvlees en aardappelen, uien en koolraap/knolraap worden voorbereid door ze in grove stukken te snijden of fijn te hakken. De pastei wordt gemaakt en in de gewenste vorm gerold.

De rauwe ingrediënten van de vulling worden licht gekruid en op het pasteideeg gelegd. De pastei wordt gevouwen om een D-vorm te maken. Vervolgens worden ribbels aangebracht en wordt de pastei geglazuurd en langzaam gebakken zodat de smaken van de rauwe ingrediënten vrijkomen. De baktijden hangen af van de grootte van het product en die is variabel.”

Wijziging 5:

Overige – Etikettering

Schrappen van de eis dat het logo van de Cornish Pasty Association op alle verpakkingen wordt gebruikt.

Reden van de wijziging:

Volgens de oorspronkelijke bewoording moeten alle producten het logo van de Cornish Pasty Association dragen. Deze eis kan echter niet worden afgedwongen aangezien niet alle producenten van Cornish Pasty lid hoeven te zijn van de Cornish Pasty Association en het logo alleen door leden mag worden gebruikt.

De eis om het BGA-symbool te gebruiken blijft gelden, maar dit hoeft niet te worden herhaald in dit document aangezien die eis is opgenomen in de algemene wetgeving inzake beschermde benamingen van levensmiddelen.

Huidige tekst:

„Het goedgekeurde BGA-symbool wordt gebruikt in de verkooppunten of op elke verpakking die het product en het logo bevat, dat werd ontwikkeld om de authenticiteit van het product te bewijzen; dit wordt ondersteund door de in de verkooppunten gebruikte materialen.”

Komt als volgt te luiden:

–(m.a.w. leeg te laten)

Wijziging 6:

Overige – De gegevens van de erkende inspectiedienst bijwerken

Reden van de wijzigingen:

De gegevens van de bestaande inspectiediensten werden bijgewerkt. Connaught Compliance Services Ltd is niet langer actief en werd daarom verwijderd. Het toevoegen van Cornwall Council als inspectiedienst geeft producenten een ruimere keuze aan inspectiediensten.

Huidige tekst:

„Inspectiedienst:

Naam:	Product Authentication Inspectorate Limited
Adres:	Rowland House 65 High Street Worthing W. Sussex BN11 1DN UNITED KINGDOM



Tel. +44 1903237799
Fax +44 1903204445
E-mail: paul.wright@thepaigroup.com

Naam: Connaught Compliance Services Ltd
Adres: Connaught House
Caerphilly Business Park
Caerphilly
CF83 3GG
UNITED KINGDOM
Tel. +44 2920856505
E-mail:

Naam: SAI Global
Adres: PO Box 44
Winterhill House
Snowdon Drive
Milton Keynes
MK6 1AX
UNITED KINGDOM"

Komt als volgt te luiden:

„Inspectiedienst:

Product Authentication Inspectorate Limited

Adres: The Inspire
Hornbeam Park
Harrogate
North Yorkshire
HG2 8PA
UNITED KINGDOM
Tel. +44 1423878878
E-mail: food@thepaigroup.com

Naam: SAI Global
Adres: 42 The Square
Kenilworth
CV8 1EB
UNITED KINGDOM
Tel. +44 1926854111
E-mail: info.emea@saiglobal.com

Naam: Cornwall Council
Adres: Public Health & Protection Service
Unit 6 Threemilestone Industrial Estate
Truro
Cornwall
TR4 9LD
UNITED KINGDOM"
Tel. +44 3001234191
E-mail: tradingstandards@cornwall.gov.uk

De inspectiedienst voldoet aan de beginselen van de norm EN45011."

ENIG DOCUMENT

„CORNISH PASTY"

EU-nummer: UK-PGI-0105-01256 – 12.8.2014

BOB () BGA (X)

1. Naam/Namen (van de BOB of de BGA)

„Cornish Pasty"

2. Lidstaat of derde land

Verenigd Koninkrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie (zie bijlage XI)

Categorie 2.3. Brood, gebak, suikerwerk, biscuits en andere bakkerswaren

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De Cornish Pasty is een smakelijke pastei in de vorm van de letter „D" die met rundvlees, groenten en kruiden is gevuld.

Pastei:

De pastei kan van kruimeldeeg of van (snel)bladerdeeg zijn bereid, afhankelijk van het recept van de bakker. Nadat de pastei is gevuld, kan ze met het oog op identificatie worden gemarkeerd – bijvoorbeeld door in het deeg met een mes een opening te maken of door in het deeg strepen of een ander patroon aan te brengen – en kan het deeg worden geglazuurd met een glazuur op basis van componenten van melk of ei of beide, waardoor het dan in de oven goud kleurt. Het deegomhulsel van de pastei is hartig en stevig genoeg om zijn vorm tijdens het bakken en afkoelen en bij de verdere behandeling te behouden; het mag niet splijten of barsten.

Pasteivulling

De vulling van Cornish Pasties bestaat uit de volgende verplichte ingrediënten:
– in plakjes of in dobbelsteentjes gesneden aardappelen,
– koolraap,
– ui,
– (de volledige pastei moet minstens 25% groenten bevatten),
– in dobbelsteentjes gesneden of gehakt rundvlees (de volledige pastei moet minstens 12,5% vlees bevatten),
– kruiden naar smaak, hoofdzakelijk zout en peper.

De opgesomde verplichte ingrediënten van de vulling moeten op het ogenblik dat de deegflap wordt gesloten, rauw zijn.

Er mogen voor de vulling geen andere vleessoorten dan rundvlees en geen andere groenten dan de groenten opgesomd bij de verplichte ingrediënten worden gebruikt. Kleine hoeveelheden andere optionele, extra ingrediënten zijn wel toegelaten om sappigheid en smaak toe te voegen aan de pastei of als technische hulpstof. Ze mogen het algemene smaakprofiel dat door de verplichte ingrediënten tot stand komt, niet wijzigen. Het gecombineerde volume van de technische hulpstoffen en andere extra ingrediënten mag in totaal niet meer dan 5% van het gewicht van de vulling bedragen in de rauwe pastei.

Voorbeelden van optionele ingrediënten die zijn toegelaten, op voorwaarde dat door het gebruik ervan het eindproduct nog steeds voldoet aan alle andere eisen van dit productdossier, zijn:

Voor extra sappigheid: vetten zoals boter, clotted cream of runderniervet.

Om de smaken van de vulling aan te vullen: ingrediënten zoals runder- of groentebouillon.

Om te helpen bij de verwerking: ingrediënten zoals maïzena, aardappelzetmeel en sulfieten.

Er mogen geen kunstmatige additieven aanwezig zijn in de vulling van de gebakken pastei.

Noot: Van oudsher wordt „swede" (brassica napobrassica – koolraap) in Cornwall „turnip" (brassica rapa – knolraap) genoemd; beide termen worden dus met elkaar verwisseld maar het eigenlijke ingrediënt is „swede" (koolraap).

De Cornish Pasty wordt gevouwen in de vorm van een letter „D" en in de rand worden, met de hand of met de machine, ribbels aangebracht. Het aanbrengen van de ribbels is een traditioneel proces waarmee de randen van een Cornish Pasty worden gesloten. De resulterende geribbelde rand bevindt zich aan één zijde van de pastei en is kenmerkend en verschillend van een eenvoudig samengeknepen sluiting over de bovenkant van de pastei.

De hele pastei wordt langzaam gebakken zodat de smaken van de rauwe ingrediënten waarmee ze werd gevuld, ten volle tot hun recht kunnen komen. Een ander karakteristiek kenmerk van de Cornish



Pasty is dat, hoewel de verschillende ingrediënten in de pastei zichtbaar zijn en ook kunnen worden geproefd (smaak) en waargenomen (textuur), de smaken van het bereiden van het rauwe rundvlees en de rauwe groenten zich mengen en zich ontwikkelen tot één evenwichtige, natuurlijke, hartige smaak die de hele pastei doordringt. De smaak van de pastei is ook licht pittig.

De Cornish Pasty wordt verkocht in verschillende grootten en met een verschillend gewicht en de verkooppunten omvatten zowel slagers- als bakkerszaken, supermarkten, delicatessenwinkels en voedingswinkels.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

– Kruimeldeeg of (snel)bladerdeeg
– Rundvlees
– Aardappel
– Ui
– Koolraap
– Kruiden

Optionele ingrediënten en technische hulpstoffen die voldoen aan de in punt 3.2 vermelde voorwaarden.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Het samenstellen van de pasteien vóór het bakken moet in het afgebakende geografische gebied plaatsvinden.

Het eigenlijke bakken hoeft niet in het afgebakende geografische gebied plaats te vinden. De ongebakken en/of bevroren – maar voor het overige kant-en-klare pasteien – kunnen aan bakkerszaken of andere verkooppunten buiten het productiegebied worden geleverd, daar in ovens worden gebakken en nadien aan de consument worden aangeboden.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

–

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het unieke identificatienummer van de producent moet zichtbaar worden aangebracht op de verpakking (als het product voorverpakt wordt verkocht) en op in de verkooppunten gebruikte materialen als het product niet verpakt is.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het administratieve gebied van Cornwall.

5. Verband met het geografische gebied

Het klimaat in Cornwall – nat en mild – en de fysische geografie hebben de regio uitermate geschikt gemaakt voor de rundveehouderij en de groenteteelt. Aardappelen en koolraap/knolraap behoorden lang en behoren nog steeds tot de belangrijkste door Cornwall voortgebrachte landbouwproducten. Hoewel de rauwe ingrediënten niet per se uit Cornwall afkomstig hoeven te zijn, worden ze in de praktijk grotendeels door plaatselijke landbouwers geleverd en op deze wijze wordt de reeds lang gevestigde symbiotische relatie tussen de landbouwers en de bakkers van Cornwall gehandhaafd. De mijnbouw is in Cornwall al eeuwen oud, maar de bedrijfstak piekte in de 18e en de 19e eeuw. Het belang van het mijnbouwerfgoed is van dien aard dat, hoewel de mijnbouw nu is stilgelegd, overal in Cornwall uitgelezen mijnbouwlandschappen in 2006 de status van werelderfgoed verwierven. Mijnwerkers en landbouwers namen dit gemaksvoedsel, dat niet alleen gemakkelijk kon worden meegenomen maar ook probleemloos kon worden verorberd, mee naar het werk omdat het zo doelmatig was. Dankzij zijn omvang en vorm was het een gemakkelijk product dat meestal in een zak werd meegenomen; het deegomhulsel was stevig en vormde een goede bescherming voor de vulling en de vulling zelf was voldoende voedzaam om de arbeiders in staat te stellen een lange en zware dag door te komen. Er doen vele verklaringen over de vorm van de pastei de ronde. De populairste is dat



de „D”-vorm de mijnwerkers in de tinmijnen in staat stelde de pastei ondergronds opnieuw te verwarmen en op een veilige manier op te eten. De pastei werd bij de korst (bij de geribbelde zijde) vastgehouden en nadien werd de korst weggegooid wegens het hoge arsenicumgehalte in vele tinmijnen.
Er is een overvloed aan historische bewijzen die het belang van de Cornish Pasty als product van het culinaire erfgoed van het district bevestigen. De pastei werd een alledaags product in de 16e en de 17e eeuw en evolueerde tot een typisch „Cornish” product in de loop van de laatste 200 jaar.
Uit onderzoek is gebleken dat de pastei vandaag de dag zowel in als buiten het district even sterk met Cornwall wordt geassocieerd als 200 jaar geleden. Toeristen bezoeken Cornwall al sedert het spoorverkeer naar het district op gang kwam en sedertdien valt de Cornish Pasty niet meer weg te denken uit het vakantiegebeuren. Uit onderzoek dat werd verricht naar het gedrag van de bezoekers met betrekking tot plaatselijke voedingsmiddelen, is gebleken dat de „Cornish Clotted Cream” (reeds een BOB) en de „Cornish Pasty” de producten zijn die het vaakst worden geproefd. Het is veelzeggend dat de personen die aan dit onderzoek hun medewerking verleenden, de pasteien die ze aten tijdens hun bezoek aan het district, „echte pasteien” noemden en hiermee wezen op het aanzienlijke verschil tussen de Cornish Pasty van oorsprong uit Cornwall en het meer generische massaproduct dat momenteel ook die naam mag voeren. Cornish Pasties en Cornish Clotted Cream zijn ook de producten die door de bezoekers voor de thuisbasis het vaakst via mailorder worden besteld of uit een plaatselijke winkel worden meegenomen (bron: „Consumer Attitudes to Cornish Produce”, Ruth Huxley 2002).
Wat het uiterlijk voorkomen betreft, herkent men de Cornish Pasty aan zijn „D”-vorm en geribbelde rand. Dankzij hun vorm konden de pasteien gemakkelijk worden meegenomen (gewoonlijk in een zak), konden de arbeiders in de tinmijnen de pasteien ondergronds gemakkelijk opwarmen en konden ze ze ook veilig verorberen. De korst (de geribbelde zijde) werd gebruikt om de pastei vast te houden en werd nadien weggegooid wegens het hoge arsenicumgehalte in vele tinmijnen. Het deegomhulsel was stevig en vormde een goede bescherming voor de vulling terwijl de gezonde, voedzame ingrediënten voldoende voedingswaarde hadden om de arbeiders in staat te stellen een lange en zware dag door te komen.
In het culinaire erfgoed van Cornwall kan de Cornish Pasty bogen op een stevige positie en een uitstekende faam; er wordt al eeuwen over dit product bericht. De pastei werd een alledaags product in de 16e en de 17e eeuw en evolueerde tot een typisch „Cornish” product in de loop van de laatste 200 jaar.
Aan het eind van de 18e eeuw was de Cornish Pasty geëvolueerd tot het basisvoedsel van de arbeiders en hun gezinnen. Mijnwerkers en landbouwers namen dit gemaksvoedsel, dat niet alleen gemakkelijk kon worden meegenomen maar ook probleemloos kon worden verorberd, mee naar het werk omdat het zo doelmatig was.
Bewijzen dat de Cornish Pasty in Cornwall een traditioneel levensmiddel is, worden reeds aangetroffen in Worgan’s „Agricultural Survey of Cornwall” van 1808. We citeren: „In de pastei van de arbeider zit meestal een stukje rundvlees.” Uit verslagen van 1860 blijkt dat kinderen die in de mijnen zijn tewerkgesteld, ook pasteien meenemen als onderdeel van hun „crib or croust” (plaatselijk dialect voor „snack of lunch”).
Aan het begin van de twintigste eeuw werd de pastei in het gehele district op grote schaal geproduceerd als basisvoedsel voor landbouwers en mijnwerkers. Er zijn voorbeelden van Edwardiaanse postkaarten van rond 1901-1910 waarop Cornish Pasties te zien zijn en de kookboeken „Good Things in England” (1922) en „Cornish Recipes, Ancient and Modern” (1929) bevatten typische pasteirecepten.
Uit onderzoek is gebleken dat de associatie van de pastei met Cornwall vandaag de dag zowel in als buiten het district even sterk is als 200 jaar geleden. Toeristen bezoeken Cornwall al sedert de ontsluiting van het district dankzij het spoorverkeer en sedertdien valt de Cornish Pasty niet meer weg te denken uit het vakantiegebeuren.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/386027/cornish-pasty-pgi-amendment-spec.pdf

([1]) PB L 179 van 19.6.2014, blz. 17.
([2]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.